

2

PRODUCTION OF MERCHANDISE OBTAINED BY MIXING FINE POWDER OF GREEN TEA LEAF AND POWDERED GREEN TEA WITH OLIGOSACCHARIDE AND DIETARY FIBER AND PACKAGED PRODUCT IN LAMINATED PACK

Patent Number: JP11276073
Publication date: 1999-10-12
Inventor(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANDA KAYOKO
Applicant(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANDA KAYOKO
Requested Patent: ☐ JP11276073
Application Number: JP19980125164 19980330
Priority Number(s):
IPC Classification: A23F3/14; A23L1/30; A23L1/308
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing simply usable merchandise by which a product prepared by mixing a fine powder of green tea leaves and a powdered green tea with an oligosaccharide and dietary fibers is packaged in a laminate pack.

SOLUTION: A product prepared by mixing a fine powder of green tea leaves and a powdered green tea with an oligosaccharide and dietary fibers and packaging the resultant product in a laminate pack. The pharmacodynamic effects thereof are doubled by interactions of ingredients of the green tea with the oligosaccharide and ingredients of the dietary fibers and the product is excellent as a medicinal healthy food having functional properties and has the following effects: (1) suppression of the production of lipid peroxides causing the senescence, (2) reduction of excessive cholesterol in blood, (3) prophylaxis of thrombi (blood clots in blood vessels), (4) antimicrobial, antitoxic and antiviral actions, (5) suppression of carcinogens, (6) suppression of a rise in blood pressure, (7) returning of blood sugar value (the level of glucose in blood) to the normal one, (8) controlling actions on intestinal functions, (9) improving actions on blood serum lipids and (10) actions of increasing bifidus bacteria and maintaining the intraintestinal environment in good conditions.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-276073

(43) 公開日 平成11年(1999)10月12日

(51) Int.Cl. ⁸	識別記号	F I	
A 2 3 F 3/14		A 2 3 F 3/14	
A 2 3 L 1/30		A 2 3 L 1/30	Z
			B
1/308		1/308	

審査請求 未請求 請求項の数 1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号	特願平10-125164	(71) 出願人	591177598 横山 恒登 佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地
(22) 出願日	平成10年(1998) 3 月30日	(71) 出願人	591177602 半田 香代子 佐賀県三養基郡北茂安町大字中津隈2608番地の11
		(72) 発明者	横山 恒登 佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地
		(72) 発明者	半田 香代子 佐賀県三養基郡北茂安町大字 中津隈2608番地の11

(54) 【発明の名称】 茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合 し、製品をラミネートバックで包装した商品の製造 方法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合した製品をラミネートバックで包装して簡単に使用が出来る。

【解決手段】茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合した製品をラミネートバックで包装した製品。茶の成分とオリゴ糖、食物繊維の成分が相互作用により薬効が倍増して機能性のある薬用健康食品として優れる。

【効果】(1) 老化の原因である過酸化脂質の生成を抑制する

- (2) 血中の過剰なコレステロールを減らす
- (3) 血栓(血管内の血のかたまり)を予防する
- (4) 抗菌・抗毒・抗ウイルス作用
- (5) 発ガン物質を抑制する
- (6) 血圧上昇を抑制する
- (7) 血糖値(血液中のブドウ糖の濃度)を正常に戻す
- (8) 整腸作用
- (9) 血清脂質改善作用
- (10) ビフィズス菌を増加させ腸内の環境を良好に保つ作用

【特許請求の範囲】

茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合した製品にラミネートパックで包装し、抹茶、オリゴ糖、食物繊維を混合した製品の製造方法

【発明の詳細な説明】

茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合することで茶の成分とオリゴ糖、食物繊維の成分が相互作用して薬効効果をもたらす、機能性のある薬用健康食品として優れた商品となる。

【従来の技術】 現在までの茶は、お湯を注いで飲むことが主体であり、約4割は茶殻として残しておりましたが、最近では、茶葉を直接食べて健康食として摂取する様になっております。本発明は、茶葉微粉末を抹茶にし、オリゴ糖、食物繊維を混合することで、茶の成分、オリゴ糖、食物繊維の成分が相互作用して薬効効果が倍増することが明らかになった。

【発明が解決しようとする課題】 茶葉微粉末を抹茶にして、オリゴ糖、食物繊維と混合したラミネートパックで包装すると、薬効が相互作用により、薬用効果を100%引き出すことが出来る。又制ガン効果も高く、取扱いが簡単である。。

【課題を解決するための手段】 茶葉微粉末及び抹茶にオリゴ糖、食物繊維を混合することにより茶成分とオリゴ糖、食物繊維が相互作用によって薬用効果が高くなると共に免疫力がついて健康維持に抜群の効果がある。

【発明の実施の形態】 本発明の茶葉微粉末、抹茶とオリゴ糖、食物繊維を混合した製品をラミネートパックで包装した製品

【実施例】 配合表

茶葉微粉末、抹茶	80%
オリゴ糖	10%
食物繊維	10%

上記の成分を混合して、製品をラミネートパックで包装した製品にする。

【発明の効果】 本発明の茶葉微粉末、抹茶とオリゴ糖、食物繊維を混合した製品をラミネートパックで包装した製品。効果作用は下記のとおり

記

- (1) 老化の原因である過酸化脂質の生成を抑制する
- (2) 血中の過剰なコレステロールを減らす
- (3) 血栓(血管内の血のかたまり)を予防する
- (4) 抗菌・抗毒・抗ウイルス作用
- (5) 発ガン物質を抑制する
- (6) 血圧上昇を抑制する
- (7) 血糖値(血液中のブドウ糖の濃度)を正常に戻す
- (8) 整腸作用
- (9) 血清脂質改善作用
- (10) ビフィズス菌を増加させ腸内の環境を良好に保つ作用